

## Filets de daurade aux agrumes et pâtes au citron

Préparation : 15 mn

Cuisson : 20 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

4 filets de daurade royale

1 citron confit au sel

1 citron jaune

1 orange

1 dl d'huile d'olive

1 c à s de graines de coriandre

1 bouquet de coriandre

Sel et poivre du moulin

Pour les pâtes :

250 g de tagliatelles

1 citron jaune

1 orange

1 dl d'huile d'olive

1 petit piment oiseau

Sel

Sauce aux agrumes :

Couper le citron confit en 4, retirer la chair et couper l'écorce en lamelles.

Prélever une lamelle de zeste d'orange et de citron et les couper en fins bâtonnets.

Presser le jus du citron et de l'orange et verser dans un bol 2 c à s de chaque jus. Ajouter l'huile d'olive, le sel, le poivre, les graines de coriandre écrasées, les feuilles de coriandre ciselées et mélanger.

Le poisson :

Huiler légèrement un plat à four et y déposer les filets de daurade, répartir dessus la sauce et glisser au four préchauffé à 210 ° pendant 10-12 mn ( cuisson à adapter suivant le four ).

Les pâtes :

Pendant la cuisson du poisson cuire les pâtes al dente à l'eau bouillante salée. Dans une sauteuse râper le zeste du citron, ajouter 2 c à s du jus de ce citron, l'huile, le piment écrasé entre les doigts et faire chauffer à feu doux.

Quand les pâtes sont cuites les égoutter et les verser dans la sauteuse, mélanger et retirer du feu.

Pour le service poser un filet de poisson par assiette, arroser généreusement de sauce et ajouter un nid de pâtes au citron. Servir bien chaud.

J'ai mis plus de zestes sur le poisson que ce qui est indiqué dans la recette, mais j'aime beaucoup ces fruits et ne m'en prive pas. Par contre j'ai mis moins d'huile dans les pâtes à vous de voir ce que vous préférez.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>